

# LAKRITS

FESTIVAL EN

MÜNCHENBRYGGERIET  STOCKHOLM 21-22 APRIL 2012

LÄCKRA RECEPT  
LAKRITSLÄNGTAN  
INSPIRATION

FESTIVALPROGRAM  MEDVERKANDE

# Ekologisk lakrits från Kalabrien!



Beriksson har ett stort utbud högkvalitativ lakrits från Kalabrien, Italiens världsberömda lakritsregion: Reglisse 1886, Nature Med, Tradizione di famiglia, Glycyrrhiza Glabra och Tufty. I sortimentet finns allt från lakritsrötter och lakritspulver till sött och salt lakritsgodis – och honung smaksatt med lakrits!

**Beriksson**

Tel 0520-820 07, 0704-74 04 59 www.chokladprovning.net



Tuija Räsänen och Anette Jonsson hälsar välkommen till Lakrits-festivalen. I år arrangeras den i Münchenbryggeriet på Södermalm.

## Välkommen till Sveriges årliga fest för lakritsälskare!



Vi är mycket glada och stolta över årets festival som har många nya utställare, mängder av lanseringar och roliga aktiviteter för alla åldrar.

Lakritsfestivalen anordnas i år för fjärde gången och intresset för lakrits är rekordstort. Vi har därför ännu en gång flyttat till större lokaler: Valet föll på det vackra Münchenbryggeriet, inte minst tack vare dess historiska charm och det centrala läget.

Festivalen bjuder på lakrits i olika former. Lakrits passar inte bara utmärkt i konfekt, bakverk och matlagning utan kan också vara hälsovård. Upptäck mer i vår nya avdelning "Hälsa

med lakrits". Avnjut även våra specialkomponerade lakritsrätter från Lakritsfestivalens kock – som i år heter Jacob Wismar.

Huvudsponsor för årets festival är ettårsjubilerande Lakritsfabriken i Ramlösa. Vi vill tacka alla medverkande för fantastiskt engagemang. Mycket lakritsnöje!

**TUIJA RÄSÄNEN** festivalarrangör  
**ANETTE JONSSON** marknadsansvarig

FOTO: INGER BLADH

## INNEHÅLL

**5** Premiär för lakritsöl. Notiser om och omkring festivalen.

**6** Lakritsfabriken fyller ett år.

**8** Jacob Wismar är Lakrits-festivalens kock 2012.

**10** PROGRAM LÖRDAG

**12** PROGRAM SÖNDAG

**14** Här är alla som medverkar på Lakritsfestivalen 2012.

**16** Lakrits – alla tiders rotsak.

**20** Nyhet: Hälsa med lakrits!

**21** Elisabeth Johanssons läckra glassar med lakrits.

**22** Lakritsutställning i höst.

## LAKRITS FESTIVALEN

Münchenbryggeriet, Södermalm, 21-22 april 2012. Entré: 95 kr/dag. Lakritsfestivalen arrangeras av **Tuija Räsänen**, Choklad & Lakrits Sverige, tel. 08-210 210. Marknadsansvarig: **Anette Jonsson**, Sandeton Produktion, tel. 0709-301 269. Festivaltidningen har producerats i samarbete med Journal Chocolat. Annonser: **Karina von Brömsen**, tel. 0704-13 26 26. Redigering och grafisk form: **Per-Olof von Brömsen**, tel. 0704-44 66 82. Tryck: Trydells, Laholm. Omslagsbild: Finsk hockeylakrits fotograferad av **Andreas Spangenberg**/Morot. [www.lakritsfestivalen.se](http://www.lakritsfestivalen.se)



# LAKRITS FESTIVALEN



Välkommen till Sveriges årliga lakritsfest!  
**LAKRITSFESTIVALEN 21-22 april 2012**  
Münchenbryggeriet på Södermalm, Stockholm

Arrangör **CHOKLAD & LAKRITS**

Huvudsponsor



Nya större lokaler - aktiviteter för alla åldrar!  
[www.lakritsfestivalen.se](http://www.lakritsfestivalen.se)





## SVENSKA FOLKETS FAVORIT ÄR DANSK

Lakrids A från den danska premiumtillverkaren Lakrids by Johan Bülow är Svenska folkets favoritlakrits 2012! Den fick allra flest röster i Lakritsfestivalens återkommande tävling. Lakrids A är en sötlakrits doppad i mjölkchoklad och som sedan pudrats med kakaopulver.

Dessa kom på andra till femte plats: Tyrkisk Peber, Kookaburra (från Australien), Lakritsfabriken Super Salty, Djungelvrål. Totalt fick 150 lakritsprodukter röster.

## 137 VILLE BLOGGA

Lakritsfestivalen felyste tjugo bloggare som ville rapportera från festivalen via sina egna sidor, Facebook och Twitter. 137 hörde av sig och ville vara med! Slutligen valdes 40 stycken ut. Vilken respons det blev! Flera av dem kommer att dela med sig av sina inlägg på [facebook.com/lakritsfestivalen](http://facebook.com/lakritsfestivalen).



## Populär skalle i ballongversion

Ballongprinsessan Maria Byquist, Sveriges erkänt bästa ballongskulptör, dekorerar årets festival. Här har hon skulpturerat sin egen favorit – Hallonlakritsskallen.

I Ballongprinsessans monter skapas spännande lakritsfigurer à la minute. Hon har exempelvis över 300 ballongdjur på sin repertoar. Vill du vinna ballongdekorationer till en kommande festlighet? Passa då på att vara med i ballongprinsessans tävling på Facebook. Läs mer på [facebook.com/ballongmagi](http://facebook.com/ballongmagi)

Visste du att Hallonlakritsskallen har en av Sveriges största Facebook-sidor? I början av april hade sidan hela 331.000 gillare!

## PULVER FINLANDS VINNARE

Saltlakritspulvret Pöyröo Pulveri från Namitupa vann årets Salmiakki Finlandia-pris på Salmiakgalan i Helsingfors i februari. Pöyröo Pulver, som var en av sju nominerade salmiakprodukter, innehåller lakrits, salmiak, socker och anisolja. På bilden jublar Reijo och Marja Laine från Namitupa över sin vinst. Årets tävlingsdomare var serietecknaren Pertti "Fingerpori" Järä och TV-värdinnan Minna Joenniemi.

Salmiakgalan arrangerades för fjortonde året i rad av Finlands Salmiakförening. Läs mer på [salmiakki.fi](http://salmiakki.fi).



## FAVORITEN TILLVERKAS PÅ FESTIVALEN

I Chokladhuset Limhamns monter kan du se när danske lakritskungen Johan Bülow och hans medarbetare tillverkar Lakrids A, Svenska folkets favoritlakrits 2012. Tag chansen att spana in när lakritsbitarna trillas till runda chokladkulor. Självklart kan du provsmaka nygjorda och småvarma A-kulor. Dessutom utlovas smakprov på danskt rågröd med lakritskryddning.

## Festivalpremiär för skånsk lakritsöl

Ett vackert, vildsint och karaktäristiskt öl med toner av lakrits. Den subtila eftersmaken vilar snyggt i de ljusa dragen hos ett lageröl. Så läskande beskrivs det öl som Lakritsfabriken i Ramlösa tagit fram i samarbete med nystartade Helsingborgs Bryggeri.

– Jag ville vara delaktig i ett öl där man först får en fin dos humle och beska, och som sedan nästan omärkligt glider iväg och avslutas med en försiktig ton lakrits, säger Martin Jörgensen, Lakritsfabriken grundare.

– Ölet är perfekt att dricka som sällskapsdryck, men passar också hur bra som helst till mat. Tänk fänkåls- och lakritsgravad lax eller liknande små delikatesser.

Helsingborgs Lakrits, som får officiell premiär på Lakritsfestivalen, kan beställas på Systembolaget. Artikelnumret är 89888. Det säljs i lådor om 24 flaskor á 24,50 kronor. Ölet finns även på pubar och restauranger i Helsingborgstrakten.



## Chile levererar årets festivalviner

Också i år erbjuder vi möjligheten att dricka Lakritsfestivalens utvalda vin till de rätter som serveras i festivalrestaurangen (se sidan 8). Det är Castillo de Molina från Chile – ett rött och ett vitt vin. Läs mer på [castillodemolina.se](http://castillodemolina.se).

*Cabernet Sauvignon 2009*, relativt fylligt rödvin med tydlig fatkaraktär och lång eftersmak av svarta vinbär och plommon.

*Sauvignon Blanc 2010*, torrt och aromatiskt vitt vin med inslag av mineral, nässlor, sparris, svarta vinbärsblad och fläder.



FOTO: FOTALLE/ANNELLE ELFSÖ, TUIJA RÄSÄNEN OCH PRESSBILDER

## NYHET: HÄLSA MED LAKRITS

Lakritsroten är en av våra äldsta medicinalväxter. Den har använts i hälsofrämjande syfte i sekler. Det tar Lakritsfestivalen givetvis fasta på och har i år en avdelning för Hälsa & Lakrits – i Fogelströmsrummet i Münchenbryggeriet.

Läs om hälsa och lakrits på sidorna 16 och 20.



## Lakritsmüsli

Recept från [curlyfood.se](http://curlyfood.se)

- 1 l nakenhavreflingor eller valfria flingor
- 1 dl valnötter
- 1 dl mandel
- 1 dl cashewnötter
- 2 dl kokosflingor
- 1 tsk vaniljpulver
- 3 msk kokosolja
- 2 msk äppelcidervinäger
- ½ dl lönnsirap
- 1 msk rålakrits, mald till pulver

Sätt ugnen på 150 grader. Hacka nötter och mandlar grovt. Blanda samtliga ingredienser i en bunke. Använd rena händer för att vända runt müsli så att smakerna fördelas jämt. Stjälp upp blandningen på en plåt klädd med bakplåtspapper och rosta i cirka 25 minuter tills en ljuvlig doft sprider sig i köket. Aunjuts med fördel till krämig yoghurt och färsk mango.

Lakritsfabriken i Ramlösa firar ettårsjubileum med att vara huvudsponsor för Lakritsfestivalen. Grundaren Martin Jörgensen kan konstatera att det första nya svenska lakritsmärket på många år har blivit en succé.

Det var på förra årets festival som Lakritsfabriken presenterades för svenska lakritsnjutare. Tiden innan hade varit riktigt hektisk för kocken, vinkännaren och chokladimportören Martin Jörgensen. Mycket tid och många provningar och tester krävdes för att skapa en svensktillverkad, ekologisk premiumlakrits.

Men arbetet lönade sig och Lakritsfabriken första produkter – en söt och en salt variant – togs emot med stora famnen av lakrits-älskarna. Även glutenallergikerna blev riktigt förtjusta eftersom vetemjölet – som är en viktig ingrediens i nästan all annan lakritskonfektyr – var utbytt mot rismjöl.

–Ja, det har blivit en väldig fart och vi säljer allt mer, även utomlands. Nu har vi en importör i Danmark och vi säljer också till enskilda butiker i Finland, Norge och Tyskland, säger Martin Jörgensen. Vi har också fått flera företagskunder, bland annat flera Choice Hotel och i maj börjar vi leverera till Viking Line. Dessutom har vi tagit fram en lakrits som säljs med Granitkedjans eget varumärke i deras sexton inredningsbutiker.

De två premiärsorterna har kompletterats med en supersalt – efter kundönskemål – och till alla hjärtans dag kom chokladdoppade söta och salta stänger som Limited Edition.

Senaste nyheten är det efterfrågade lakritspulvret som presenteras på festivalen. Det tillverkas i Iran, varifrån råvaran i övriga produkter också kommer. Festivalbesökarna får även chansen att provsmaka ett lakritssmakande öl som Martin

Träffa Lakritsfabrikens Martin Jörgensen på Lakritsfestivalen!

## Smakstart för Lakritsfabriken

Jörgensen tagit fram i samarbete med nystartade Helsingborgs Bryggeri (läs mer på sidan 5).

–Men just nu funderar vi som bäst på årets julsmaker (det gäller att vara ute i tid) och förhoppningen är också att vi snart ska kunna erbjuda ursprungslakrits, säger Martin Jörgensen. Iransk lakritsrot använder vi ju redan och härnäst blir det spansk rot. Det ska bli kul att kunna jämföra lakrits från olika länder!

I framtidsplanerna ingår också att ta fram konfektyr med betydligt högre lakritshalt än vad som är vanligt. Likaså funderar ”Lakrits-Martin”, som han kallas i Helsingborg numera, på att ta fram lakrits utan den sedvanliga smaksättningen med anis och kol, som ger den svarta färgen.

### Svara rätt och vinn fabriken lakritspulver!

Nu har du chansen att vinna Lakritsfabrikens nya lakritspulver. Tio förpackningar väntar! Svara rätt på nedanstående fråga och mejla svaret till [info@lakritsfabriken.se](mailto:info@lakritsfabriken.se) senast den 30 april 2012. Kom ihåg att skriva ut ditt fullständiga namn samt postadress så Lakritsfabriken kan skicka vinsten till dig som vinner.

#### Vilket är lakritsrotens latinska namn?

- A. Theobroma cacao
- B. Vitis vinifera
- C. Glycyrrhiza glabra



### Lakritsrots- och stjärnanis-gravad lax

Lakritsfabrikens grundare Martin Jörgensen bjuder gärna på den här läckra laxen med lakritsstenar. Den smakar extra gott med färsk sparris!

#### 4 PORTIONER

- 300 g färsk lax
- 2 msk socker
- 2 msk salt
- 0,5 dl grovhackade dillkvistar
- 1 tsk Lakritsfabrikens lakritsrotspulver
- 2 st stjärnanis
- 1 tsk anisfrön
- grovkrossad vitpeppar

Blanda samman socker, salt, dillkvistar, lakritsrotspulver, stjärnanis, anisfrön och grovt krossad vitpeppar. Gnid in kryddorna i laxen och lägg överbliven blandning i en form och placera laxen med skinnsidan upp på blandningen. Låt vila i kylen. Vänd laxen efter 24 timmar och låt ligga ytterligare 12 timmar. Skär upp i tunna skivor och servera gärna med en ljus senapssås. Går även att halstra i lite tjockare skivor och räcker då till 2 personer.

FOTO: TIMO JULKU

13 NOV 2012 –  
8 MAJ 2013:

ALLT OM LAKRITS-  
BEROENDE.

SPRITMUSEUM

ÅRETS  
FESTIVAL-  
KOCK

# Jacob Wismar LAGAR LAKRITS

Jacob Wismar är Lakritsfestivalens kock i år. Han har bland annat komponerat förlouningsmenyn till kronprinsessparet och skrivit Familjens hälsokokbok. Under festivalen kan besökarna aunjuta spännande rätter från hans nykomponerade lakritsmeny.

”2011 var året då lakritssmaker tog plats på tallriken – inte bara i desserter”, konstaterade Svenska Dagbladet i början av 2012. En ny svensk mattradition var född efter att årets kock *Tomas Diederichsen* hade vunnit med hjälp av sin kryddning med lakrits. Lakritsfestivalens trerättersmeny med lakrits blev också ett mycket uppskattat inslag under förra årets festival och kökschefen *Oscar Pettersson* som gjorde menyn har fått nytt jobb som restaurangchef.

## *Festivalmat*

Å LA JACOB WISMAR

### LAKRITS- DELIKATESSER

Lakritsgravad lax  
Lakritskryddsmör  
Lakritsvinegrette

### SÖTT & GOTT

Amerikanska lakritsspannkakor  
Lakrits- och lingonsmoothie  
Lakritskanderade nötter  
Lakritsmaränger

### DRYCKER

Årets utvalda drycker  
presenteras på sidan 5

– Efter succén med förra årets meny var det även inför årets festival helt självklart att fortsätta samarbeta med en engagerad och lakritsintresserad festivalkock, säger Lakritsfestivalens arrangör *Tuija Räsänen*. Efter varma rekommendationer föll valet i år på Jacob

Wismar, som komponerat årets lakritsmeny i samarbete med Münchenbryggeriets köksmästare *Claes Hedlind*.

Jacob Wismar har lång erfarenhet från flera av Stockholms ledande restauranger. På senare år har han bland annat blivit uppmärksammad för sitt uppdrag att komponera förlovningsmenyn till kronprinsessparet.

Han har också skrivit Familjens hälsokokbok och är en av författarna till Sveriges mästarkock: masterchef. Förutom att skriva böcker och skapa recept jobbar han även som produktutvecklare åt livsmedelsindustrin.

– Det är kul och spännande med lakrits, säger Jacob Wismar om uppdraget. Jag är helt drabbad av Tuijas passion för lakrits, den har inspirerat mig mycket.

Han vill bygga upp recept från grunden och visa hur lång lakrits-smaken är:

– Mina förväntningar är höga på festivalupplevelsen och jag ser fram emot att träffa besökarna från hela Sverige för många samtal om mat, lakrits och matminnen.

Jacob Wismar, årets festivalkock, delar med sig av två läckra recept med lakritssmak.

### Lakrits- maränger

15-20 maränger

6 äggvitor  
6 droppar ättika  
2 msk maizena  
3 dl rårorsocker  
2 msk lakritspulver

Sätt ugnen på 120 grader. Vispa äggvitorna (med elvisp) tillsammans med ättikan. Börja vispa långsamt för att sedan öka hastigheten gradvis tills smeten blivit ett hårt skum. Bunken ska kunna vändas upp och ner utan att smeten rinner

ut. Vänd sedan ner maizenamjöl, socker och lakritspulver och vispa snabbt tills smeten blir glansig. Klicka ut marängsmeten på bakplåtspapper till valfri portionsstorlek och grädda i cirka 1 timme eller tills de lossnar från plåten. Låt svalna. Njut!

### Lakrits- och lingon- smoothie

1 glas

1 dl vaniljyoghurt  
1/2 dl mjölk  
1 dl frysta lingon  
1 msk flytande  
honung  
1 tsk lakritspulver

Mixa alla ingredienser. Håll upp i ett stort glas och njut.



## Festivalkockens söta favoriter

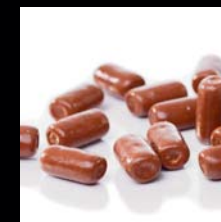


FOTO: FRIDA WISMAR

WWW.NAMMI.SE

Träffa oss på Lakritsfestivalen!

info@nammi.se 011-16 80 79

LÖRDAG

21

APRIL



### 10.45-11.15 Lakritstrolleri för hela familjen

Trollkarlen Mr. Dannyman, flerfaldig svensk och nordisk mästare i magi, underhåller med lakritstrolleri. Godis dyker upp, förvandlas och försvinner på de mest häpnadsväckande sätt. En fantastiskt magisk halvtimme för hela familjen! *Pris 0 kr.*

### 11.30-12.00 Föreläsning med Martin Jörgensen, Lakritsfabriken

Möt Martin Jörgensen, grundaren av Lakritsfabriken i Ramlösa, och hör mer om företagets spännande första år. Här får du lära dig mer om svensk ekologisk och glutenfri lakrits och om lakritsråvarorna rot och pulver som just nu är senaste trenden inom gastronomi. Martin lovar att lära ut sina bästa lakritsknep! *Pris 0 kr.*

# PROGRAM

Prouningar och föreläsningar i Millesrummet

### 12.15-12.45 Svenska folkets favoritlakrits 2012

Svenskarna älskar verkligen lakrits, något även IKEA har noterat när man i sommar börjar sälja saltlakrits över hela världen som del av sin svenska profil. Men vilken lakrits är mest populär? Jo, den är faktisk dansk och tillverkas av Lakrids by Johan Bülow. *Pris 0 kr.*

### 13.00-13.45 Lakritsprovning: Vad är lakrits?

Mike Räsänen från Choklad & Lakrits håller en lakritsprovning på temat Vad är lakrits? Du får smaka på en lakritsrot, ren, mjuk, söt och salt lakrits. Lär dig vad lakrits är och hur man tillverkar lakrits. *Pris 100 kr.*

### 14.00-14.20 Föreläsning med författarna till boken Lakrits

Möt författarna till den nyutkomna lakritsboken och få reda på intressant historia och kuriosa kring lakrits. Ciceroner är Annika Wallin, med ett långt och gediget intresse för lakrits, och Annica Triberg, författare till en rad böcker, bland annat "Nostalgiboken". *Pris 0 kr.*

### 15.00-15.30 Lakritsprovning: Smaken lakrits

Lotta Raab från Dessert utan gränser håller lakritsprovning på temat Smaken lakrits. Följ med på en resa i lakritsvärlden och upplev äkta lakrits. Prova utvald gourmetlakrits och få reda på vad lakrits är, vad lakrits smakar och inspireras till att använda rålakrits i matlagningen. *Pris 100 kr.*

### 15.45-16.15 Föreläsning med festivalkocken Jacob Wismar

Jacob Wismar är Lakritsfestivalens kock 2012. Tidigare har han bland annat komponerat förlovningssmenyn till kronprinsessparet och skrivit Familjens hälsokokbok. Lyssna på hans tankar kring lakrits i mat och hur han har komponerat årets lakritsmeny. *Pris 0 kr.*

### 16.30-17.00 Lakritsprovning: Vad är lakrits!

Mike Räsänen från Choklad & Lakrits håller en lakritsprovning på temat Vad är lakrits? Du får smaka på en lakritsrot, ren, mjuk, söt och salt lakrits. Lär dig vad lakrits är och hur man tillverkar lakrits. *Pris 100 kr.*

### 17.15-17.45 Exklusiv dryckesprovning med lakrits

Lär dig hur du ska tänka för att kombinera dryck och lakrits. Men framför allt tjasas av nya spännande kombinationer. Tillsammans med Nadja Karlsson, dryckesprovare från Spritmuseum, provar du tre drycker och fyra lakritsbitar samt lite extra tilltugg. *Pris 250 kr.*

Missa inte Lotta Raabs  
provning lördag 15.00-15.30  
och söndag 12.00-12.30



FOTO: SANDRA GUNNARSSON

## Workshops + aktiviteter

BÅDA  
DAGARNA

### Tävla med Cupcake Sthlm

Dekorera din egen minicupcake! Du som vill tävla fotograferar cupcaken innan du äter upp den! Läggs sedan upp bilden på Cupcake Sthlms Facebooksida. Den som vinner "Cupcake of the Festival" är den som gillas av flest på Facebook. Vinnaren meddelas efter festivalen och får ge namn åt en egen cupcake i bageriets sortiment – samt får en hel låda av denna.

### Träffa tillverkare av ekolakrits

I Berikssons montrar har du chansen att träffa syskonen Marco och Annarita Massarotti från den italienska lakritstillverkaren Nature Med SLR.

### Tillverkning av chokladlakrits

Hos Lakrids by Johan Bülow tillverkas A, söt lakrits överdragen med lyxig mjölkchoklad, i stora runda tumlare. På festivalen kommer besökarna att få se hur tillverkningen går till i Chokladhuset i Limhamns monter, fast här i en mindre variant. Smakprov av A-lakritsen serveras sedan härligt färska och småvarma till besökarna.

### Träffa lakritsbokens författare

Träffa Annica Triberg och Annika Wallin, författarna till boken *Lakrits – en kärleksförklaring i svart*, i Frank förlags monter för ett lakritssamtal.

### Gör din egen polkagrisklubba

Gör din egen polkagrisklubba med riktiga bär och äkta kryddor hos Gammelstads Knäck & Karamell. *Pris 20 kr.*

### Pannacotta med lakrits

Lakritsråvarorna rot och pulver är just nu senaste trenden inom gastronomi. Lakritsfabrikens grundare Martin Jörgensen lär i sin monter ut sina knep hur du bäst använder dem hemma i köket. Till exempel till att göra pannacotta med lakrits!

### Nytt för i år: Lakrits och hälsa

Lär dig mer om lakritsrotens goda egenskaper i hälsoprodukter. Konditor Elisabeth Johansson gör nu också populära hälsoprodukter med lakrits i det egna varumärket Queen of Licorice. Flera produkter är framtagna i samarbete med örterapeuten Lisen Sundgren från Life by Lisen. Hon gästar Queen of Licorice-montern söndag klockan 12.00-15.00.

Klockan 13.00-14.30 båda dagarna bjuder Queen of Licorice på smakprov på grönt lakritste med mynta.

Hud- och spaterapeuten Delise Warzau från Delise Warzau Skin Care kan du också träffa i Queen of Licorice-montern, lördag klockan 13.00-16.00.



## Münchenbryggeriet

Münchenbryggeriet är en populär eventlokal i hjärtat av Stockholm. Byggnadens historia går tillbaka till 1850-talet, men det nya Münchenbryggeriet byggdes i renässansstil med nygotiska gavlar av arkitekt Hjalmar Karlsson och ingenjör Alvin Jacobi efter en storbrand 1893. När bryggeriet sedan skulle rivras på 1970-talet, efter att ölproduktionen flyttats, skrev tiotusentals stockholmare på protestlistorna, blanda andra Astrid Lindgren, Evert Taube, Tage Danielsson, Per-Anders Fogelström, och fastigheten fick vara kvar. Münchenbryggeriet ligger på Torkel Knutssongatan 2 på Södermalm i Stockholm. Närmaste tunnelbanestation är Mariatorget.

Hallonlakritsskallens sida på Facebook har över 329.000 medlemmar!



Förutom kungen över  
godisdissen, finns 23 andra  
lakritsbitar från Bubs!



Festivalblandning  
1 KG LAKRITS-MIX  
Säljs endast under Lakritsfestivalen!

49:-



SÖNDAG

22

APRIL



**11.15-11.45**  
**Föreläsning med festivalkocken Jacob Wismar**

Jacob Wismar är Lakritsfestivalens kock 2012. Tidigare har han bland annat komponerat förlovningsmenyn till kronprinsessparet och skrivit Familjens hälsokokbok. Lyssna på hans tankar kring lakrits i mat och hur han har komponerat årets lakritsmeny. *Pris 0 kr.*

# PROGRAM

Prouningar och föreläsningar i Millesrummet

**12.00-12.30**  
**Lakritsprouning: Smaken lakrits**

Lotta Raab från Desserter utan gränser håller lakritsprouning på temat Smaken lakrits. Följ med på en resa i lakritsvärlden och upplev äkta lakrits. Prova utvald gourmetlakrits och få reda på vad lakrits är, vad lakrits smakar och inspireras till att använda rålakrits i matlagningen. *Pris 100 kr.*

**13.00-13.20**  
**Föreläsning med författarna till boken Lakrits**

Möt författarna till den nyutkomna lakritsboken och få reda på intressant historia och kuriosa kring lakrits. Ciceroner är Annika Wallin, med ett långt och gediget intresse för lakrits, och Annica Tribberg, författare till en rad böcker. *Pris 0 kr.*

**13.30-14.00**  
**Föreläsning med Martin Jörgensen, Lakritsfabriken**

Möt Martin Jörgensen, grundaren av Lakritsfabriken, och hör mer om företagets spännande första år. Här får du lära dig mer om svensk ekologisk och glutenfri lakrits och om lakritsråvarorna rot och pulver som just nu är senaste trenden inom gastronomi. Martin lovar att lära ut sina bästa lakritsknep! *Pris 0 kr.*

**14.15-14.45**  
**Lakritstrolleri för hela familjen**

Trollkarlen Mr. Dannyman, flerfaldig svensk och nordisk mästare i magi, underhåller med lakritstrolleri. Godis dyker upp, förvandlas och försvinner på de mest häpnadsväckande sätt. En fantastisk magisk halvtimme för hela familjen! *Pris 0 kr.*

**15.00-15.45**  
**Lakritsprouning: Vad är lakrits?**

Mike Räsänen från Choklad & Lakrits håller en lakritsprouning på temat Vad är lakrits? Du får smaka på en lakritsrot, ren, mjuk, söt och salt lakrits. Lär dig vad lakrits är och hur man tillverkar lakrits. *Pris 100 kr.*

**16.00-16.30**  
**Exklusiv dryckesprouning med lakrits**

Lär dig hur du ska tänka för att kombinera dryck och lakrits. Men framför allt tjasas av nya spännande kombinationer. Tillsammans med Nadja Karlsson, dryckesprovare från Spritmuseum, provar du tre drycker och fyra lakritsbitar samt lite extra tilltugg. *Pris 250 kr.*

Jacob Wismars goda lakritsuinegrette.



**BÅDA DAGARNA**

**Lakrits på menyn i festivalcaféet**

Jacob Wismar är Lakritsfestivalens kock 2012. Tidigare har han bland annat komponerat förlovningsmenyn till kronprinsessparet och skrivit Familjens hälsokokbok. Under Lakritsfestivalen kan besökarna avnjuta hans nykomponerade lakritsmeny med fräscha och spännande delikatesser. Recepten hittar du på [lakritsfestivalen.se](http://lakritsfestivalen.se)

**Trollkarlen trollar fram lakrits**

Har du tur och barnasinnet kvar kanske trollkarlen Mr Dannyman trollar fram lakrits åt dig!

**Berätta ditt bästa lakritsminne**

Välkommen att skriva ner ditt bästa lakritsminne i vår gästbok som finns vid informationsdisken.

## Linssallad med LAKRITS-vinegrette

Årets festivalkock Jacob Wismar bjuder gärna på en krispig linsallad med lakritsuinegrette. Till grillad lax servererar han gärna kryddsmör smaksatt med lakrits.

**Vinegrette**

**1 sats**  
2 dl rapsolja  
1 dl olivolja  
2 dl rödvinäger  
2 msk honung  
1 lime, saften  
1 msk lakritspulver  
1 krm salt

Mixa alla ingredienser till vinegretten släta med mixerstav. Häll upp på flaska med lock. Förvara i rumstemperatur, hållbarheten är cirka 2 veckor.

Bryt salladen i bitar och skär äpplena och löken i tunna skivor. Blanda lins, sallad, lök och äpple i en skål. Toppa med dressing och valnötter.

Receptet ger 4 portioner.

**Linssallad**

2 dl lins, kokade  
1 kruka romansallad  
2 äpplen  
1 silverlök  
1 dl hackade valnötter

## Lakritskryddsmör

**4 portioner**  
120 g mjukt smör  
1 finhackad vitlöksklyfta  
1 msk finhackad dill  
1 tsk salt  
1 krm svartpeppar  
2 tsk lakritspulver

Rör ihop ingredienserna och Rulla till en jämn koru i plastfolie. Lägg i frysen. Skär upp i skivor om cirka 1/2 cm och servera exempelvis till grillad lax.

**Black** Saftig mjuklakrits när den är som bäst. Ljuvligt god.

Finns i 6 olika smaker; söt, salt, chili, ekologisk, jordgubb, choklad samt i lakritspulver.



*Hans Hugo's*  
God smak & hög kvalitet

Telefon 0702-64 25 84, 0707-95 82 87. [www.hanshugos.se](http://www.hanshugos.se)



Vi syns på Lakritsfestivalen 21-22 april

## CHOKLADFABRIKEN

City: REGERINGSGATAN 58 ♥ Södermalm: RENSTIERNAS GATA 12  
VasaStan: ST. ERIKSPLAN 2 ♥ Östermalm: GREVGATAN 37  
Telefon: 08 640 05 68 ♥ [WWW.CHOKLADFABRIKEN.COM](http://WWW.CHOKLADFABRIKEN.COM)

# Medverkande på festivalen:

## da Aldo

Importerar Amarelli, italiensk lakrits med anor från 1500-talet.  
[www.aldo.se](http://www.aldo.se)

## Ballongprinsessan

Sveriges erkänt bästa ballongskulptör dekorerar lakritsfestivalen.  
[www.finest.se/Ballongprinsessan](http://www.finest.se/Ballongprinsessan)

## Beriksson

Importör av ekologisk rawlakrits från Kalabrien, Italien, och choklad smaksatt med lakrits.  
[www.chokladproving.net](http://www.chokladproving.net)

## Bubs Godis

Tillverkar bland annat Hallonlakritsskallen – med en av Sveriges största fansidor på Facebook.  
[www.facebook.com/Hallonlakritsskalle](http://www.facebook.com/Hallonlakritsskalle)

## Candy People

Importör av bland annat Halva, finsk lakrits.  
[www.candypeople.se](http://www.candypeople.se)

## Choklad & Lakrits

Butik i Stockholm, Trosa och på nätet med kvalitetschoklad och lakrits från hela världen! Erbjuder även choklad- och lakritsprovningar.  
[www.lakritsbutikens.se](http://www.lakritsbutikens.se)

## Chokladfabriken

Handgjord lakritskola, macaroner och chokladpraliner.  
[www.chokladfabriken.se](http://www.chokladfabriken.se)

## Chokladhuset Limhamn/Lakrids by Johan Bülow

Exklusiv dansk lakrits från Lakrids by Johan Bülow i fräck design. Här hittar du Lakrids A, Svenska folkets favoritlakrits 2012.  
[www.chokladhusetlimhamn.se](http://www.chokladhusetlimhamn.se)  
[www.lakrids.nu](http://www.lakrids.nu)

## Concorp

Holländsk lakrits, Van Slooten.  
[www.concorp.se](http://www.concorp.se)  
[www.vanslooten.eu](http://www.vanslooten.eu)

## Cool Generation Scandinavia

Importör av Pastiglie Leone, Italien och Three Bears, England.  
[www.coolgeneration.se](http://www.coolgeneration.se)

## Cupcake STHLM

Bakar läckra cupcakes i många smaker, bland annat lakrits.  
[www.cupcakesthlm.se](http://www.cupcakesthlm.se)

## Damen Med Bakelsen

Bakverk i miniformat.  
[www.damenmedbakelsen.se](http://www.damenmedbakelsen.se)

## Desseter utan gränser

Uppliv nya smaker på dessertprovningar, lakritsprovningar och i form av handgjord salmiakkola.  
[www.desseterutangranser.se](http://www.desseterutangranser.se)

## Ekologistik

Lakrits för alla som tänker ekologi. Importerar ett stort antal produkter i många varianter, bland annat ZEN 1886 och Natu-Hit.  
[www.ekologistik.se](http://www.ekologistik.se)

## Emelajo Design

Konstnär och designer som skapat en speciellt designad kollektion för festivalen med smycken, ramar och andra accessorer av lakrits.  
[emelajo.blogspot.com](http://emelajo.blogspot.com)

## Fazer

Läckra lakritsklassiker, bland annat Tyrkisk Peber som blev Svenska Folkets Favoritlakrits 2011.  
[www.fazer.se](http://www.fazer.se)

## Finngross

Importör av finsk lakrits som till exempel Kouvolan, Brunbergs och Haganol.  
[www.finngross.se](http://www.finngross.se)

## Frank förlag

Presenterar Annika Wallins och Annica Tribergs bok "Lakrits – en kärleksförklaring i svart".  
[www.frankforlag.se](http://www.frankforlag.se)

## Gammelstads Knäck & Karamell

Karameller och polkagris med norrländska bär och lakrits.  
[gammelstadsknackochkaramell.se](http://gammelstadsknackochkaramell.se)

## Handgjort Stockholm

Egentillverkade chokladpraliner med lakritstema.  
[www.handgjortstockholm.se](http://www.handgjortstockholm.se)

## Hans Hugos

Importör av lakrits och choklad  
[www.hanshugos.se](http://www.hanshugos.se)

## Hållplatsens Lakritshandel

Tobaksbutik på Södermalm, Stockholm, med främst saltlakrits från Holland, Island, Danmark, Finland, Sverige och Tyskland i sortimentet.  
[www.lakritshandel.se](http://www.lakritshandel.se)

## Idun af Varla

Importör av isländsk lakritschoklad  
[www.lakritschoklad.se](http://www.lakritschoklad.se)

## Jacob Wismar

Lakritsfestivalens kock 2012.  
[www.wismar.nu](http://www.wismar.nu)

## Journal Chocolat

Sveriges enda choklادتidskrift – som också skriver om lakrits.  
[www.journal-chocolat.se](http://www.journal-chocolat.se)

## Lakritsfabriken/ScandChoco

Tillverkare av svensk premium lakrits, Salty och Sweet. Festivalens huvudsponsor i år. (Läs om Lakritsfabrikens första år på sidan 6.)  
[www.scandchoco.se](http://www.scandchoco.se)  
[www.lakritsfabriken.se](http://www.lakritsfabriken.se)

## Lakritsroten

Stockholms enda renodlade lakritsbutik sedan 2007 med över 400 sorter söt- och saltlakrits.  
[www.lakritsroten.se](http://www.lakritsroten.se)

## Les Chocolats

Handgjorda chokladpraliner och chokladkakor med lakritstema.  
[www.leschocolats.se](http://www.leschocolats.se)

## Malaco

Redan 1934 började Malaco göra de första lakritsremmarna i sin lakritsfabrik i Malmö. Sedan dess har de fortsatt leverera populära svenska klassiker som exempelvis Djungelurål, Gott & Blandat Salt och Kick.  
[www.malaco.se](http://www.malaco.se)

## Nammi Godis

Importör av och grossist för isländsk och holländsk lakrits.  
[www.nammi.se](http://www.nammi.se)

## Pralinhuset

Handgjorda chokladkakor och chokladpraliner med lakrits.  
[www.pralinhuset.se](http://www.pralinhuset.se)

## Prima Pralin

Handgjorda chokladpraliner med lakrits och andra chokladlakritsprodukter.  
[www.primapralin.se](http://www.primapralin.se)

## Queen of Licorice

OS-konditorn och kokboksförfattaren Elisabeth Johansson medverkar med sina egna lakritsprodukter.  
[www.queenoflicorice.com](http://www.queenoflicorice.com)

## Robert E's Choklad

Kittla dina smaksinnen och våga testa nya smaker! Några varianter som gästar festivalen är päronlakrits, viollakrits och citronlakrits. Klockrena kombinationer!  
[www.robartes-choklad.com](http://www.robartes-choklad.com)

## Ryfors Konfektyr

Tillverkar lakritsremmar och lakritskolastänger. (Läs om Ryfors på sidan 19.)  
[www.ryforskonfektyr.se](http://www.ryforskonfektyr.se)

## Sia Glass AB

Svensk glasstradition från Slöinge i Halland. Tillverkar glass av färsk svensk grädde och äkta råvaror.  
[www.siaglass.se](http://www.siaglass.se)

## Smidheda Lakrits

Lakritsremmar i mängder och olika längder från flera länder.  
[www.smidhedalakrits.se](http://www.smidhedalakrits.se)

## Solo Italia

Sveriges största tidskriftsmagasin om Italien.  
[www.soloitalia.se](http://www.soloitalia.se)

## Spritmuseum

[www.spritmuseum.se](http://www.spritmuseum.se)

## Sydkonfektyr AB

Cowboypulver.  
Telefon 0708-68 28 48.

## Tehuset Java

Importör av te och kaffe.  
[www.tehusetjava.se](http://www.tehusetjava.se)

## Trafaco

Importör av Kookaburra, lakrits från Australien.  
Telefon 0708-60 19 20.

## Trollkarlen Mr Dannyman

Trollar fram lakrits till barnen.  
[www.dannyman.se](http://www.dannyman.se)

• QUEEN OF LICORICE •  
*Elisabeth Johansson*  
NYA LAKRITSPRODUKTER FRÅN  
ELISABETH JOHANSSON  
WWW.QUEENOFLIQUORICE.COM

**Pralinhuset**

**Blanda din egen chokladask på nätet**

[www.chokladhotell.se](http://www.chokladhotell.se)

Välkommen  
Mieneke & Günter Pralinhuset



Lakritsfestivalens arrangör Tuija Räsänen i en lakritsodling hos Nature Med i Kalabrien i Italien.



# Alla tiders rotsak

Den kan vara svart eller brun, hård eller mjuk, söt eller salt. Den kan vara både godis och medicin. Och den väcker begär. Lakrits – tidernas rotsak!

Redan för över 3 000 år sedan kände såväl kineser som egyptier till hur lakritsextrakt kunde framställas ur lakritsroten (*Glycyrrhiza glabra*) eller sötrot, som den också kallas.

Kinesiska läkare rekommenderade lakrits som lusthögare för både män och kvinnor eftersom den ansågs höja både njutning och extas! Egyptierna var också inne på samma tankegångar och för säkerhets skull fick den berömda farao Tutankhamun (1358 f.Kr–1339 f.Kr) med sig lakritsrot i sin gravkammare i Konungarnas dal. Och Buddha ansåg att lakrits var ett livselixir som skapar skönhet.

Lakritsbusken växer vilt i landskapet Kalabrien i södra Italien, Egypten, Syrien och flera andra länder runt Medelhavet, men också i Kina, Afghanistan och Iran. I södra England har det tidigare funnits lakritsodlingar, men där bärades sista skörden år 1966.

Växtens rötter och underjordiska utlöpare innehåller ämnet glycyrrhizin, som ger lakritsen sin typiskt

sötstarka smak. De relativt ytliga rötterna grävs fram, tvättas, hackas och kokas i 160-gradigt vatten. Resultatet blir en svartglänsande massa som påminner om polkagrismet i konsistensen och som kan bearbetas på olika sätt.

Under medeltiden var lakrits en populär medicin och i exempelvis Tyskland odlades busken tillsammans med andra läkeväxter i klosterträdgårdarna.



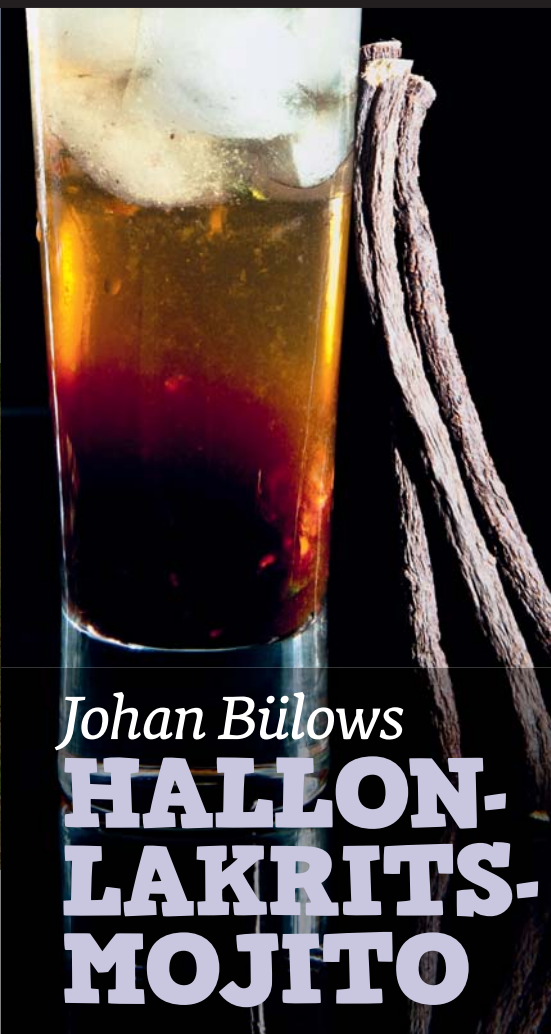
Även i Sverige odlades lakritsrot i relativt stor omfattning under medeltiden. Främst användes saften från roten vid problem i luftvägarna, men även mot hosta, heshet, nervositet och magproblem.

Lakritsen, som även är mild laxerande, användes också till att förbättra smaken på beska mediciner och fortfarande sätter den smak på många hostmediciner.

Italien producerar lakrits som av många anses vara av högsta klass. Uppslagsverket *Encyclopædia Britannica* menar till och med att den är bäst i världen!

Förmodligen är det en kombination av jordmån och närheten till Joniska havet som gör att den kalabriska lakritsen har så hög kvalitet. Därför har Lakritsfestivalens arrangör Tuija Räsänen rest till Kalabrien tre gånger de senaste åren och besökt familjeföretagen Amarelli och Nature Med.

Nature Meds ägare Marco och Annarita Massaroti kan du träffa i Berikssons monter under Lakritsfestivalen.



## Johan Bülow's HALLON- LAKRITS- MOJITO

Den danske lakritskungen Johan Bülow serverar gärna den här svalkande drinken smaksatt med lakrits, hallon och mynta. Bülow's lakritspulver och lakritsirap finns att köpa på Lakritsfestivalen och i butiker med Bülow's produkter. Fler läckra recept med lakrits på [facebook.com/lakrids](https://www.facebook.com/lakrids).

### 2 DRINKAR

½ dl ljus rom

1 msk Bülow Sweet Liquorice Syrup eller Salty Liquorice Syrup

8 grovt hackade myntablad

6 färska hallon

½ tsk Bülow Raw Liquorice Powder

1 färskpressad lime

Schweppes

Krossade isbitar

Lös upp pulver och sirap i rom. Blanda i limesaft, myntablad och hallon i drinken och rör om till allt är mosat. Fyll upp med isbitar och schweppes. Servera och avnjut i gott sällskap.



Lakrids  
by Johan Bülow

Fuel for hungry  
hordes of  
liquorice lovers



Recept på [www.lakrids.nu](https://www.lakrids.nu)

# LAKRIDS

BY JOHAN BÜLOW

För mer info och närmaste återförsäljare, kontakta:  
CHOKLADHUSET i Limhamn 040-511025  
[info@chokladhusetlimhamn.se](mailto:info@chokladhusetlimhamn.se) [www.chokladhusetlimhamn.se](https://www.chokladhusetlimhamn.se)

# ÄNTLIGEN – NU KOMMER Lakritsboken

Fem frågor till Annika Wallin och Annica Triberg, författare till "Lakrits – en kärleksförklaring i svart", med foto av Albert Håkansson (Frank förlag).

## Varför en bok om lakrits?

–Vi träffades av en slump och så här lät det nästan direkt: Så du menar att du också... Hm, mm, jo, så är det nog. Fast det har ju inte alltid varit något man har stoltserat med. Fast nu börjar det nog vända, känns det som. Jag har faktiskt funderat på om det inte är hög tid att skriva en bok i ämnet. En riktig kärleksförklaring i svart. Men du, jag har samlat på material i över tio år! Jag har hur mycket fakta som helst. Skulle vi? Jag menar, vill du? Om du vill, så vill jag gärna.

## Vilka är ni?

**Annika Wallin:** –Jag är en lakrits-älskande mångsysslare, utbildad inom friskvård och hälsa, men även inom olika hantverksyrken med tyngdpunkt på silversmide, bild och formgivning. Jag har under många år sparat på fakta kring lakrits, med en tanke i bakhuvudet att det kanske skulle kunna bli en bok med tiden.

**Annica Triberg:** Jag är journalist och författare till drygt 30 böcker, många med gastronomisk anknytning. Jag har även varit chefredaktör för tidningen Gourmet, varit programledare för matprogram TV4 och har regelbundet medverkat i Meny i P1. Att skriva om lakrits är en idé som har funnits länge.

## Vad innehåller boken?



FOTO: ALBERT HÅKANSSON

Annica Triberg och Annika Wallin presenterar sin nya lakritsbok på festivalen och bjuder på smakprov från bokens recept.

–Den är 176 sidor tjock och innehåller bland annat lustfylld fakta om lakritsens historia, lakrits som skönhetsmedel och om lakrits som medicin. Dessutom bjuder vi på lockande recept, till exempel på 1980-talets lakritsshots, sill inlagd med lakrits, lakritskladdkaka och

lakritsdoftande hummersoppa. Plus massor av lakritsgodis och minnen kring lakrits!

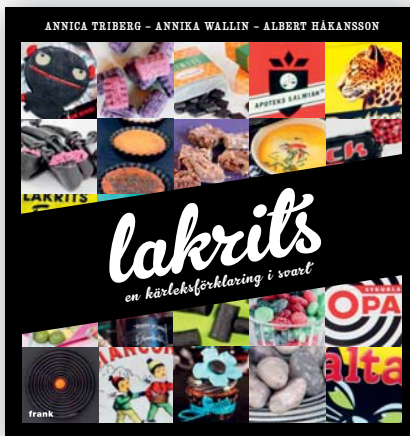
## Vilka lakritsminnen har ni?

**Annika Wallin:** –Jag minns när Pippi Långstrump kom in i godisbutikerna med en kappsäck full av guldpenningar. Bland annat köpte hon lakritssnören och lakritssnurror som barnen mumsade på. Vilken lycka!

**Annica Triberg:** –Länge gillade jag bara den finska, söta. Resten kunde jag gott leva utan. Nu är jag helt såld på italiensken rålakrits och går ingenstans utan en liten rund dosa i jackfickan."

## Vad ska ni göra på festivalen?

–Vi kommer att sälja vår bok till kanonpris och hoppas få prata lakrits med andra lakritsälskare! Dessutom tänker vi bjuda på ett smakprov ur boken, vår lakritsdoftande hummersoppa!



## LENNARTS metersuccé

Sedan drygt 20 år tillverkas en meter lakrits av Ryfors Konfektyr i Mullsjö mellan Jönköping och Falköping.

– Jag fick idén från Finland, berättar **Lennart Almquist**, lakritsmeterfabrikör som numera har lämnat över verksamheten till sonen **Andreas Almquist** med familj.

Hans mormor och morfar startade och drev under många år Jönköpings Tekniska Industri AB, vars storsäljare var halstabletten Dr. Dryels. Lennart Almquist kom att arbeta i familjeföretaget, som han så småningom också tog över. I slutet av 1980-talet sålde han verksamheten till Marabou, efter att ha varit flitigt uppvaktad av flera konfektyr- och godisjättar.

Men det gick inte så lång tid innan en finsk lakritstillverkare hörde av sig och ville ha hans hjälp på den svenska marknaden – med att sälja lakrits i metervara.

– Vi började på Kiviks marknad och fick en kanonstart, minns han. Meterlakrits var en riktigt stor nyhet och vi for land och rike runt på alla marknader vi hann med.

Lennart Almquist hade funnit en lucka på godismarknaden och bestämde sig för att börja tillverka i egen regi. Han hittade en passande lokal i Mullsjö, fick använda det finska receptet och införskaffade också specialbyggda lakritsmaskiner. Succén rullade på och snart fanns det även lakritsremmar med hallon- respektive kolasmak. Bert Karlsson upptäckte remmarna och strax hade Ryfors Konfektyr två lakritsvagnar på Skara Sommarland!

I mitten av 1990-talet tyckte Lennart Almquist att det skulle vara bra att komplettera remmarna med choklad:

– Jag skickade min son till Belgien så att han skulle lära sig göra praliner med kvalitet, berättar han. Men det tog några år innan den stora chokladvägen rullade igång och då var vi med på banan direkt

Givetvis medverkar Ryfors (som lånat sitt namn av herrgården Ryfors utanför Mullsjö) på Lakritsfestivalen!



FOTO: KARINA VON BRÖMSEN

Lennart Almquist bland lakritsremmar i olika längder. Men det är metern som är storsäljaren.

**NYHET!**




IT'S  
**VAN SLOOTEN**  
AGAIN.  
ABSURDLY DELICIOUS.

www.vanslooten.eu  
facebook.com/vanslootengodis

# Lakrits & hälsa

## Ny aandelning på festivalen



Träffa Elisabeth Johansson (t u) och örterapeuten Lisen Sundgren på festivalen. Lisen är på plats söndag klockan 12–15.

### 2 TIPS FRÅN ELISABETH

**FOTBAD:** Häll ett par matskedar flytande lakrits- och eukalyptustvål i en balja och fyll upp med ljummet vatten. Sätt i fötterna och sitt cirka 10 minuter. Fila fötterna och skölj med ljummet vatten. Massera in lakrits och rosmarinolja. Gör lite fotgympa så att blodcirkulationen kommer igång. Vicka på fötterna och rör runt i cirkulerande rörelser. Sätt gärna fötterna högt medan oljan verkar in. **LAKRITSKURBAD:** Torrborsta kroppen i små cirkelformade rörelser med en mjuk borste av naturfiber eller med en hamamhandske. Häll ett par matskedar flytande lakrits och eukalyptustvål i badkaret och fyll med varmt vatten. Tänd några ljus på badkarskanten och sätt gärna på lite skön musik. Skölj av kroppen och smörj in med lakrits- och rosmarinmassageolja. Ett annat alternativ är att byta ut tvålen i vattnet och använda massageoljan som badolja.

Festivalens nya aandelning **Hälsa med lakrits** lyfter fram det faktum att den goda lakritsroten är ett av våra äldsta naturläkemedel. En som gått i täten för att göra nyttan med lakrits synlig i hälsa- och spaprodukter på senare tid är OS-konditorn Elisabeth Johansson.

Medicinalväxten lakritsrot har många goda egenskaper och dess aktiva substans glycyrrhizinsyra finns kvar i den västerländska läkekonstens medicinskåp, om än i det fördolda, exempelvis som tillsats

i hydrokortisonsalva. Mer känt är kanske att lakritsroten är slemlösande och antiinflammatorisk vid ihållande hosta. Men den verkar också utanpå kroppen vilket gör att den kan lugna acne, lindra psoriasis och verka läkande på munsår.

– Lakrits sägs också ha förmåga att hjälpa huden med cellförnyelsen, berättar Elisabeth Johansson.

Hon är en av våra mest lästa kokboksförfattare, OS-konditor, jurymedlem för årets kock och den som invigde den allra första Lakritsfestivalen 2009.

Sedan ett par år gör hon också recept för ekologiska spa-produkter med lakrits under det egna varumärket Queen of Licorice.

– Jag började läsa om lakritsrotens hälsosamma effekter och förstod att

det var många men hittade mycket få produkter och började då helt enkelt fundera på att själv ta fram några, svarar Elisabeth på frågan hur det kom sig att en konditor började komponera spa-produkter.

Hon tog kontakt med vännen och örterapeuten Lisen Sundgren och tillsammans tog de fram de första produkterna. Succén var ett faktum. Lisen gästar Elisabeths monter på söndagen klockan 12–15.

– Det ska bli roligt att visa att lakrits kan användas på ett hälsosamt sätt, säger Elisabeth, som ser fram emot att få visa och diskutera nya produkter. Resultatet av förra årets festival blev exempelvis ett nytt grönt ekologisk pepparmyntste med lakrits, nya lavendel- och lakritstvålar och tre nya lakritsläppbalsam.

FOTO: PER RANUNG OCH FLEMING LYNIG

I vår kommer "lakritsdrottningen" Elisabeth Johansson ut med en läcker bok fylld med glassrecept. Här är två smakprov ur boken.

### Lakritsglass

6–8 PORTIONER

1 vaniljstång  
1 msk lakritsgranulat eller  
2 msk lakritspulver  
4 dl mjölk, 3 %  
3 dl vispgrädd  
6 äggulor  
2 dl strösocker

Dela vaniljstången på längden och skrapa ut fröna. Koka upp mjölk, grädd, vaniljstång, -frön och lakrits i en kastrull. Dra av kastrullen från plattan. Vispa äggulor och socker luftigt i en separat bunke.

Häll den varma gräddmjölken över gulorna i en jämn stråle, vispa under tiden och häll tillbaka allt i kastrullen. Sjud blandningen till 85 grader eller tills det börjar tjockna under vispning. Tag av från värmen, det får inte koka.

Sila massan och kyl ner den. Plasta in bunken och ställ den i kylan, gärna över natten, för att mogna så blir glassen krämig och fin. Kör massan i glassmaskinen tills den är färdig. Lägg över glassen i en bunke och ställ in den i frysen 1–2 timmar före servering.

### Lakritsrot- och anisglass

6–8 PORTIONER

4 dl mjölk, 3 %  
3 dl vispgrädd  
1 tsk malda anisfrön  
2 msk mild lakritsrot  
6 äggulor  
1 dl strösocker  
1 dl mörkt muscovadosocker  
2 cl Pernod

Koka upp mjölk, grädd, anis och lakrits i en tjockbottnad kastrull. Dra av kastrullen från plattan. Vispa äggulor, socker och muscovadosocker luftigt i en separat bunke.

Häll den varma gräddmjölken över gulorna i en jämn stråle, vispa under tiden och häll tillbaka allt i kastrullen. Sjud blandningen till 85 grader eller tills den börjar tjockna under vispning. Tag av från värmen, blandningen får inte koka.

Sila smeten och kyl ner den. Plasta in bunken och ställ den i kylan, gärna över natten, för att mogna så blir glassen krämig och fin. Häll i Pernod och kör glassen i glassmaskinen. Lägg över glassen i en bunke och ställ in den i frysen 1–2 timmar före servering.



## Elisabeth Johanssons LAKRITS- GLASS

Bild ur boken Glass (Natur och Kultur)



Les Chocolats

Butik & kafé  
Årets  
chocolätier  
2011

Handgjorda praliner och  
chokladkakor med lakrits.

Storgatan 25, 114 55 Stockholm, 08-664 57 50  
[www.leschocolats.se](http://www.leschocolats.se) Vi finns på [facebook](https://www.facebook.com/leschocolats)

# Nya Spritmuseum serverar Lakritsutställning



## LAKRITS OCH SPRIT KLASSISK KOMBO

- ✓ Cajsja Warg kryddade sin brännvinsblandning Usqueba med lakritsrot.
- ✓ Mängder av lakrits finns i flytande form: Sprit smaksatt med lakritsrot förstås, men även andra kryddor som anis, stjärnanis och fänkål.
- ✓ Några exempel är Nyköpings brännvin (Nordens pastis), Sambuca, Ouzo, Raki, den mytomspunna Absinten, Pastis, lakritsshots, Anisette med mera.
- ✓ Även i öl har lakritsen funnit med som kryddning länge. Dagens nya lakritsöl har dock en betydligt mer uttalad ton av lakrits.

### LAKRITSÄLSKANDE DRYCKESPROVARE

Nadja Karlsson är en av Sveriges främsta dryckesprovare och inbiten lakritsälskare. Redan för 10 år sedan började hon att experimentera med lakrits på sina provningar. Nadja deltar nu i arbetet med höstens lakritsutställning på Spritmuseum.

I samarbete med Lakritsfestivalen öppnar Spritmuseum i höst en 100 kvadratmeter stor utställning om lakrits i flytande och fast form.

Torsdagen den 24 maj slår Spritmuseum upp portarna till de nya lokalerna i närheten av Vasamuseet och Gröna Lund på Djurgården mitt i Stockholm.

Museet berättar om svensk sprithistoria med ledorden kreativitet, sinnlighet och kontraster.

Men det blir inte bara alkohol-

haltiga drycker: Den 30 november öppnar Spritmuseum i samarbete med Lakritsfestivalen en utställning om lakrits!

– Det kommer bli mycket smak, doft och njutning, en riktigt sinnlig utställning. Våra förväntningar på samarbetet med Lakritsfestivalen är stora och tillsammans har vi en ocean av kunskap kring lakrits och drycker, säger Helen Ericsson Sandlund, programansvarig på Spritmuseum.

Utställningsproducent är Anna-Karin Svanberg och utställningen kommer att pågå till maj 2013.

Spritmuseum har ett unikt perspektiv på lakrits och kommer att lyfta fram den som både traditionell

och modern smaksättare av sprit, men också spännande kombinationer av lakritsprodukter till drycker av olika slag.

Den lakritsälskande mat- och vinskribenten Nadja Karlsson håller utställningens dryckesprovningar. Hon började experimentera med lakrits till ett Pinot Noir-vin redan för tio år sedan och insåg att smakerne gifte sig riktigt bra.

Redan på årets lakritsfestival kan besökarna få ett smakprov på utställningen genom Nadja Karlssons dryckesprovning lördag klockan 17.00 och söndag klockan 16.15.

Läs mer om det nya Spritmuseet och den kommande lakritsutställningen på [spritmuseum.se](http://spritmuseum.se)

FOTO: NICKLAS DENNERMALM

# LAKRITS FESTIVALEN

VI SES IGEN  
20–21 APRIL 2013!

Följ oss på [lakritsfestivalen.se](http://lakritsfestivalen.se) och Facebook

Lakritsmassa som väntar på att bli meterlakrits! Den pressas till långa, långa, många, många remmar. Delas sedan meter för meter, meter för meter... Packas omsorgsfullt ned i sina lådor, redo för sin färd!

Oemotståndlig, handgjord

# Lakrits

på metervara!

Vi firar:  
**20 års**  
tillverkning av  
färska meterlakrits!

*Njut av originalet.*  
-Vi var först i Sverige med meterlakrits!

Egen tillverkning av: Lakrits, Kola, Marmelad, Chokladpraliner, Brända mandlar mm.

[www.ryforskonfektyr.se](http://www.ryforskonfektyr.se)  
Nykyrkevägen 58 B, Mullsjö. Tel: 0392-388 30

## Läs mer om lakrits – och choklad!

Du som gillar lakrits måste abonnera på Journal Chocolat! Utöver choklad skriver vi även om lakrits i varje nummer! Vi bjuder dig på intressanta reportage, intervjuer, recept och berättar om läckra viner och andra drycker som passar bra att avnjuta till choklad. Plus mycket mer!

För pris och övrig info, kolla på:

[journalchocolat.se](http://journalchocolat.se)

CHOKLAD ♥ LAKRITS ♥ KAFFE ♥ TE ♥ DRYCKER

# Journal Chocolat

TIDSKRIFT FÖR GOD CHOKLADKULTUR | NR 1-2 | APRIL-SEPTEMBER 2012 | PRIS 40 KR (INKL MOMS)

**CHOKLADFABRIK I BAMBU PÅ BALI**  
KAKAO ÄR BRA FÖR HUDEN  
**BEAN TO BAR I LITEN SKÅLA**  
DANIEL ROOS STILIGASTE  
**TEER FRÅN SYDKOREA**  
KAFFE PÅ SUMATRA

Vinn film, choklad & böcker!

*Lakrits-läckert*

LINDA LOMELINDS CHOKLADMACARONER MED LAKRITSFYLNING. RECEPT PÅ SIDAN 38!

MADE IN SWEDEN  
**LAKRITSFABRIKEN**  
RAMLÖSA



**HUVUDSPONSOR FÖR LAKRITSFESTIVALEN 2012**  
21-22 APRIL 2012 PÅ MÜNCHENBRYGGERIET I STOCKHOLM

Säljs i Sverige av Scand Choco



**PROVA  
VÅR NYHET**  
PREMIUM LIQUORICE  
POWDER

**LAKRITSPANNACOTTA**  
BY FOUNDER MARTIN JÖRGENSEN

**Tillagning**

1. Koka upp hälften av grädden, socker och lakritspulvret. Vispa och lös pulvret. När pulvret löst sig så häll i resten av grädde och fortsätt koka upp.
2. Blötlägg gelatinet i minst 5 min i kallt vatten. När grädden kokat upp, dra av den från plattan, och rör ner gelatinbladen så de löser sig.
3. Häll upp i portionsformar och ställ i kyl i ett par timmar eller tills pannacottan har stelnat.  
Garnera med hallon, antingen färska eller rör ihop tinade hallon till en hallonsås.

**4 port**

- 4dl grädde
- 2,5 msk socker
- 1-2 msk lakritspulver
- 1,5 gelatinblad

Vi firar ettårsjubileum genom att vara huvudsponsor för hela lakritsfestivalen. I vår monter pratar vi om den senaste matlagningstrenden, lakrits!

Provsma favoritrecept med vårt eget lakritspulver med ursprung Iran. Sen är det bara att experimentera hemma i köket! Fler av Martins favoritrecept finns på [www.lakritsfabriken.se](http://www.lakritsfabriken.se) där hittar du även närmaste återförsäljare.

Vi söker fler återförsäljare. Ta kontakt på festivalen eller besök oss på webben!

[WWW.LAKRITSFABRIKEN.SE](http://WWW.LAKRITSFABRIKEN.SE)

